

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kanal Caféen**

Adresse Frederiksholms Kanal 18

Postnr./By 1220 København K

CVR-nr. 31280338

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforelæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-05-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 22-11-2022	
Dato 23-06-2021	
Dato 15-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 10.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Lufttemperaturen i bagerste del af virksomhedens kølerum blev med luftføler målt til mellem 10,0° C og 8,9° C. I bagerste del af kølerummet blev der bl.a. opbevaret 6 x 5 kg rødspættefileter med panering leveret til virksomheden færdigpaneret d.d. ifølge faktura, og 8 x ca. 1,5 kg roastbeef produceret i virksomheden d. 23. maj ifølge datomærkning. Temperaturen i roastbeef blev med indstiksføler målt til 8,2° C, og temperaturen i to kasser med panerede rødspættefileter til henholdsvis 7,9 og 8,0° C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi tilkalder straks kølemontør og vurderer fødevarerne i kølerummet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer målt i første del af kølerum, samt temperaturer målt i øvrige køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask samt adskillelse af fødevarer under produktion. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af gulve, vægge, borde og inventar i lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kanal Caféen**

Adresse Frederiksholms Kanal 18

Postnr./By 1220 København K

CVR-nr. 31280338

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for perioden januar 2023 frem til den 20. maj.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Der er fremvist faktura af d.d. på 30kg rødspættefileter med panering. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

24-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk